



Pinot Grigio

Friuli DOC, Conti Attems

Exzellenter Pinot Grigio vom Frescobaldi-Weingut Attems

Beschreibung:

Die Provinz Gorizia liegt im Südosten des Friauls an der Grenze zu Slowenien und der Adria. Dieses kleine Gebiet beeindruckt durch mannigfaltige Natur und abwechslungsreiche Landschaften. Die Böden sind felsig, rau und kalkhaltig und die Isonzo-Ebene ist bekannt als hervorragende Weinanbauregion.

Die Weinberge, auf denen das Traubengut für den vielschichtigen, lebendigen Pinot Grigio reift, sind im Besitz der Familie Frescobaldi, deren Hauptweingüter sich in der Toskana befinden. Ein vielseitiger Apéro-Wein.

Aromenprofil:

Hellgelbe Farbe. Ein aromatisch duftendes Bouquet, das an gelbe Steinfrucht, Mandarinschale und Zitronenminze erinnert, unterstützt von einer dezenten Mineralik. Elegant und einnehmend am Gaumen, der dominiert ist von zitrischen Noten und einer eleganten Salbeinote, sehr präzise vinifiziert; die leichte Frischnote verleiht diesem Pinot Grigio eine perfekte Saftigkeit, zum Schluss hin leicht mineralisch.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Conti Attems

Ausbau: 6 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Grigio

Artikelnummer: 0697425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Grigio

Friuli DOC
Conti Attems

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Grigio
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.